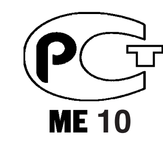


ELECTRIC FRYER
FRITEUSE ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FRIGGITRICE ELETTRICA
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELECTRICA
FRITADEIRA ELECTRICA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
ELEKTRISK FRITYRKOKER
ELEKTRISK FRITÖS
SÄHKÖRASVAKEITIN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÝ FRITOVACÍ HRNEC
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA

Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitungen
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones
Instruções
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Käyttöohjeet
Инструкции
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi



ME 10

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and on appropriate plug fitted, as below. warning: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

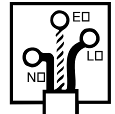
B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructins provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

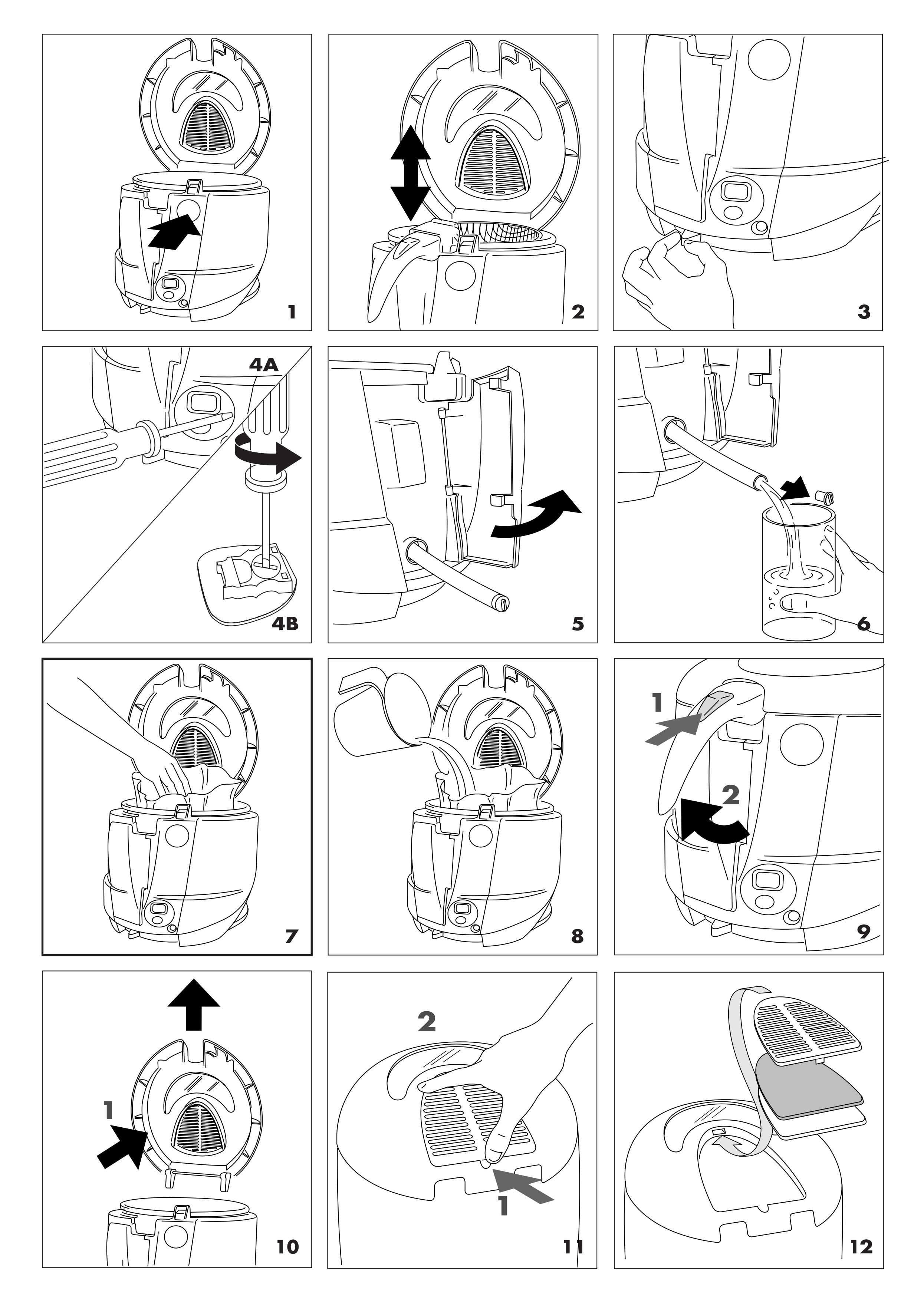


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.


1
2
3
4A
4B
5
6
7
8
1
2
9
1
10
2
1
11
12

Lisez attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Vous pourrez ainsi obtenir d'excellents résultats en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L' APPAREIL (voir dessin page 3)

A Filtre
B Couvercle
C Panier
D Curseur poignée
E Poignée panier
F Poussoir pour ouverture couvercle
G Emplacement mains pour soulever l'appareil
H Afficheur minuteur (si prévu)
I Touche minuteur (si prévu)
L Voyant lumineux
M Curseur thermostat et arrêt
N Volet pour logement tuyau d'evacuation (si prévu)
O Tuyau d'évacuation "Easy Clean System" (si prévu)
P Rangement câble
Q Hublot (seulement sur certains modèles)
R Hublot contrôle filtre

RECOMMANDATIONS

- Cet appareil a été conçu pour frire des aliments et pour un usage exclusivement domestique. En aucun cas cette friteuse ne peut être utilisée pour d'autres emplois, ni ne peut être modifiée ou altérée en aucune façon.
- Ne pas brancher la friteuse si elle est abîmée (par ex., si elle est tombée par terre).
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver soigneusement la cuve, le panier et le couvercle à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ; faire couler également de l'eau chaude + liquide vaisselle par le tuyau de vidange huile (s'il est prévu) Bien essuyer.
- **Ne mettre en marche la friteuse (en branchant la fiche dans la prise de courant) qu'après l'avoir remplie d'huile ou de graisse. En effet, en cas de réchauffement à sec, un dispositif de sécurité thermique interrompt le fonctionnement de l'appareil.** En pareil cas, il est nécessaire de s'adresser à un centre après-vente agrée pour remettre en marche la friteuse.
- Avant la mise en marche s'assurer que le voltage du réseau correspond à celui indiqué sur la plaquette des caractéristiques fixée sur l'appareil
- Brancher l'appreil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 10A et équipées d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre prise de type approprié par un technicien qualifié).
- S'il est nécessaire de remplacer le cordon d'alimentation, vérifier que le nouveau cordon soit de type H05 VVF 3x1 mm^2. Le cordon de remplacement doit être, en outre, conforme aux normes en vigueur et avoir le même diamètre que le cordon original.
- L'appareil chauffe lorsqu'il fonctionne. NE PAS LAISSER L'APPREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.
- Durant le fonctionnement, le tuyau d'évacuation doit toujours être fermé et remis en place dans son logement.
- Ne pas déplacer la friteuse si l'huile est chaude, afin d'éviter des risques de brûlures graves.
- Si l'appareil présente des fuites d'huile, s'addresser au centre de service après-vente ou aux spécialistes agréées par le fabricant.
- Ne jamais éteindre l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation: débrancher toujours la fiche.
- **De sérieuses brûlures peuvent être causées par l'huile chaude de la friteuse, pour cette raison, assurez-vous de ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation à un endroit où quelqu'un pourrati l'accrocher ou trébucher dessus par accident. N'utilisez pas la friteuse en ajoutant un cordon de rallonge.**
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour déplacer l'appareil, saisissez-le par les poignées (G), jamais par la poignée du panier !
- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Cet appareil est conforme aux Directives 89/336 et 92/31 sur la comptabilité électromagnétique, et au Règlement (CE) N° 1935/2004 du27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.

MODE D' EMPLOI

Versez l'huile dans la cuve: 2 l capacité maximale (1,8 kg de graisse) ou 1,8 l capacité minimale (1,6 kg de graisse).
ATTENTION : Le niveau doit toujours se trouver entre les repères max. et min.
N'utilisez jamais votre friteuse si le niveau d'huile est au-dessous du "min", cela pourrait déclencher le dispositif de sécurité thermique, qui ne peut être remplacé que dans un de nos centres agréés.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez une huile d'arachide de bonne qualité. Évitez de mélanger des huiles différentes. Si vous utilisez des pains de graisse solide, coupez-les en petits morceaux de manière à de que la friteuse ne chauffe pas à vide pendant les premières minutes. La température doit être réglée sur 150 °C jusqu'à complète liquéfaction de la graisse, après quoi, vous pouvez passer à la température désirée.

DÉBUT FRITURE

Allumez la machine et mettez le curseur sur la température désirée (fig. 3).
Dès que le voyant du thermostat s'éteint, insérez le panier (après l'avoir rempli) dans la cuve et laissez-le relevé (fig. 2). Refermez le couvercle et immergez le panier. Ne le surchargez pas trop (max. 1 kg de pommes de terre fraîches) Il est parfaitement normal que juste après cette opération une grande quantité de vapeur s'échappe du filtre et qu'il se forme des gouttelettes de condensation à proximité de la poignée du panier. À la fin du temps de cuisson, remontez le panier et contrôlez le degré de cuisson.

SUR LES MODÈLES DOTÉS DE MINUTERIE ÉLECTRONIQUE

1. Programmez le temps de cuisson en appuyant sur la touche (I), l'affichage indiquera les minutes programmées.
2. Juste après, les chiffres commenceront à clignoter pour indiquer que la cuisson a commencé.
   La dernière minute est affichée en secondes.
3. En cas d'erreur, vous pouvez programmer à nouveau le temps de cuisson en maintenant la pression sur la touche pendant plus de 2 secondes. L'affichage se remettra à zéro. Répétez l'opération.
4. La minuterie indiquera la fin du temps de cuisson par deux séries de "bip"s à environ 20 secondes d'intervalle. Pour éteindre le signal sonore, il suffit d'appuyer sur la touche minuterie (I).

ATTENTION : la minuterie n'éteint pas l'appareil.

FRITURE D'ALIMENTS NON SURGELÉS

- **Les aliments à frire ne doivent être immergés que lorsque l'huile a atteint la bonne température, c'est-à-dire quand le voyant s'éteint.**
- Les aliments doivent être coupés fin ou d'une épaisseur régulière. S'ils sont trop gros, ils seront mal cuits à l'intérieur.
- Quand vous cuisinez des aliments passés dans la pâte à frire, immergez d'abord le panier vide puis, la température programmée étant atteinte immergez l'aliment directement dans l'huile chaude, pour éviter que la pâte ne colle au panier.
- **Essuyez bien les aliments avant de les immerger dans l'huile ou dans la graisse**.

Aliment		Quantité max. g	Température °C	Temps minutes
FRITES	Quantité recommandée pour une friture idéale avec 2 litre d'huile	500	190	8-10
	Quantité max. avec 2 litre d'huile	1000	190	16-18
PESCE	Calmars	500	160	12-13
	Pétoncles	500	160	12-13
	Queues de langoustines	500	160	10-11
	Sardines	500	170	12-13
	Sépioles	500	170	12-13
	Soles (3)	400	160	8-9
VIANDE	Escalopes de bœuf (2)	350	170	8-9
	Escalopes de poulet (2)	350	170	7-8
	Croquettes (8-10)	400	160	7-8
LÉGUMES	Artichauts	250	150	10-12
	Chou-fleur	400	160	9-10
	Champignons	400	150	9-10
	Aubergines	300	170	7-8
	Courgettes	200	160	11-12

Les températures et les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être adaptés à la quantité d'aliments et aux goûts de chacun.

FRITURE D’ ALIMENTS SURGELÉS

Les aliments surgelés sont souvent recouverts de cristaux de glace qui doivent être supprimés avant la cuisson, en secouant le panier. Descendez ensuite celui-ci dans l'huile de cuisson, très lentement pour éviter les bouillonnements.

Aliment		Quantité max. g	Température °C	Temps minutes
FRITES	Quantité recommandée pour une friture idéale avec 2 litre d’huile	300 (*)	190	7-9
	Quantité max. avec 2 litre d’huile	1000	190	18-20
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE		500	190	7-8
POISSON	Bâtonnets de cabillaud Crevettes	300 300	190 190	6-7 6-7
VIANDE	Escalopes de poulet (3)	200	180	7-8

Les températures et les temps de cuisson sont approximatifs et ils doivent être adaptés à la quantité d’aliments et aux goûts de chacun.

AVERTISSEMENT : avant d’immerger le panier, assurez-vous que le couvercle est bien fermé.

(*) Cette quantité est conseillée pour une friture parfaite.

FILTRAGE DE L’ HUILE OU DE LA GRAISSE

Cette opération est recommandée après chaque friture, surtout si les aliments étaient panés ou farinés. Nous conseillons de remplacer complètement l'huile toutes les 5/8 utilisations ou dans les cas suivants: odeur désagréable, fumée pendant la friture, l’huile prend une couleur sombre. **Attendez (environ deux heures) que l’huile ait suffisamment refroidi.**

MODÈLES SANS TUYAU DE DRAINAGE (O)

1. Enlever le couvercle (fig. 9) et vider la cuve sur un des côtés (bord latéral gauche ou droit de la cuve).
2. Accrochez le panier au bord de la cuve et posez dans le fond du panier un des filtres fournis avec l’appareil (fig. 6). Les filtres sont en vente chez votre revendeur ou dans nos centres de service.
3. Reversez l’huile ou la graisse dans la friteuse, très lentement pour qu’elle ne déborde pas du filtre (fig. 7).

MODÈLES DOTÉS DE TUYAU DE DRAINAGE (O)

1. Ouvrir le volet (N) de la façon indiquée dans la fig. 4. et extraire le tuyau d’évacuation.
2. Enlever le bouchon (fig. 5) et, en même temps, serrer le tuyau avec deux doigts pour empêcher l’écoulement de l’huile ou de la matière grasse tant que celui-ci n’est pas dirigé dans un récipient.
4. Après quoi, remettez le bouchon sur le tuyau, rangez celui-ci dans son compartiment et refermez le volet. Répétez les opérations 2-3 décrites au paragraphe précédent.

REMPLACEMENT DES FILTRES ANTI-ODEURS

Le changement de couleur du filtre, visible à travers le hublot à l’intérieur du couvercle, indique que le filtre doit être remplacé.
Pour ce faire, retirez le cache-filtre en plastique (fig. 11).
N.B: le filtre blanc doit reposer sur la partie métallique, la partie colorée tournée vers le haut (vers le filtre

noir).
Remontez le cache-filtre, en ayant soin d'introduire correctement les crochets frontaux (fig. 12).

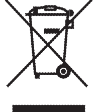
NETTOYAGE

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, débranchez toujours l'appareil.
Évitez toujours d'immerger votre friteuse dans l'eau et de la placet sous le robinet. En pénétrant, l'eau pourrait vous électrocuter. Le couvercle est amovible. Pour le retirer, poussez-le vers l'arrière tout en le tirant vers le haut (voir flèche "1" et "2", fig. 9). Pour nettoyer la cuve, procédez de la façon suivante:

- Lavez la cuve à l'eau chiude + liquide vaisselle. Pour vider l'eau, utilisez toujours le tuyau de drainage de l'huile (s'il est prévu) (fig. 8). Après quoi, essuyez soigneusement et supprimez l'éventuel résidu d'eau dans le tuyau de drainage.
- Pour nettoyer l'intérieur du tuyau de drainage d'huile, utilisez l'écouvillon fourni dans l'emballage.
- Couvercle et le panier peuvent passer au lave-vaisselle.

Sur les modèles avec cuve antiadhésive, évitez les objets et les produits abrasifs. Utilisez un linge doux et un détergent neutre.

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
Odeur désagréable	Le filtre anti-odeurs est saturé L'huile s'est détériorée Le liquide de cuisson est inadéquat	Remplacez le filtre. Remplacez l'huile ou la graisse. Utilisez de l'huile d'arachide de bonne qualité.
L'huile déborde	L'huile s'est détériorée et il se forme trop de mousse. Les aliments immergés dans l'huile n'étaient pas assez bien essuyés. Le panier a été immergé trop vite. Le niveau d'huile dans la friteuse dépasse la limite maximale.	Remplacez l'huile ou la graisse. Essuyez bien les aliments. Immergez-les lentement. Réduisez la quantité d'huile dans la cuve.
L'huile ne chauffe pas	Le dispositif thermique de sécurité s'est déclenché.	Adressez-vous au Centre de Service (le dispositif doit être remplacé).